

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 03-058790
(43)Date of publication of application : 13.03.1991

(51)Int.Cl. C12P 19/60
A23L 1/30
A61K 7/00
A61K 31/71
A61K 31/71
A61K 31/71
// C07H 17/07

(21)Application number : 01-142205 (71)Applicant : HAYASHIBARA BIOCHEM LAB INC
(22)Date of filing : 06.06.1989 (72)Inventor : TSUCHIYA HIROMI
MIYAKE TOSHIO

(30)Priority
Priority number : 64 95999 Priority date : 15.04.1989 Priority country : JP

(54) PRODUCTION OF ALPHA-GLYCOSYLRUTIN AND USE THEREOF

(57)Abstract:

PURPOSE: To easily obtain the subject compound useful as an additive for foods and drinks, a remedy for virulent diseases, etc., on an industrial scale at a high concentration by treating a rutin-rich liquid containing rutin and starch at high concentrations with a sugar transferase.

CONSTITUTION: The objective compound is produced by treating a liquid containing rutin and starch at high concentrations with a sugar transferase. Preferably, the reaction liquid containing the produced objective compound is made to contact with a porous synthetic adsorbent to collect the objective compound. The rutin-rich liquid is a suspension of rutin or a solution of rutin dissolved under alkaline pH condition. The content of rutin in the liquid is preferably 1-20W/V%.

⑪ 公開特許公報 (A) 平3-58790

⑤Int.Cl.⁵C 12 P 19/60
A 23 L 1/30
A 61 K 7/00
31/71

識別記号

ABA
ABW
ADK

府内整理番号

Z 8214-4B
F 8114-4B
9051-4C
7431-4C

④公開 平成3年(1991)3月13日

// C 07 H 17/07

7822-4C

審査請求 未請求 請求項の数 8 (全12頁)

④発明の名称 α -グリコシルルチンの製造法とその用途

②特願 平1-142205

②出願 平1(1989)6月6日

優先権主張 ③平1(1989)4月15日 ③日本(JP) ④特願 平1-95999

⑤発明者 土屋裕美 岡山県岡山市小山90番地の2
⑤発明者 三宅俊雄 岡山県岡山市奥田1丁目7番10-403号
⑤出願人 株式会社林原生物化学 岡山県岡山市下石井1丁目2番3号
研究所

明細書

1. 発明の名称

 α -グリコシルルチンの製造法とその用途

2. 特許請求の範囲

(1) 高濃度のルチンと澱粉質とを含有するルチン高含有液に糖転移酵素を作用させて α -グリコシルルチンを生成せしめ、これを採取することを特徴とする α -グリコシルルチンの製造法。

(2) 高濃度のルチンが、高濃度懸濁状ルチンであるか、または、アルカリ側pHで溶解させた高濃度液体状ルチンであることを特徴とする特許請求の範囲第(1)項記載の α -グリコシルルチンの製造法。

(3) 高濃度のルチンが、1W/V%以上の高濃度ルチンであることを特徴とする特許請求の範囲第(1)項または第(2)項記載の α -グリコシルルチンの製造法。

(4) 高濃度のルチンと澱粉質とを含有するルチン高含有液に糖転移酵素を作用させて α -グリコ

シルルチンを生成せしめ、次いで、この溶液を多孔性合成吸着剤に接触させて精製し、 α -グリコシルルチンを採取することを特徴とする、 α -グリコシルルチンの製造法。

(5) 高濃度のルチンが、高濃度懸濁状ルチンであるか、または、アルカリ側pHで溶解させた高濃度液体状ルチンであることを特徴とする特許請求の範囲第(4)項記載の α -グリコシルルチンの製造法。

(6) 高濃度のルチンと澱粉質とを含有するルチン高含有液に糖転移酵素を作用させて α -グリコシルルチンを精製せしめ、これを採取し、得られる α -グリコシルルチンを含有せしめることを特徴とする飲食物の製造法。

(7) 高濃度のルチンと澱粉質とを含有するルチン高含有液に糖転移酵素を作用させて α -グリコシルルチンを精製せしめ、これを採取し、得られる α -グリコシルルチンを有効成分として含有せしめることを特徴とする抗感受性疾患剤の製造法。

(8) 高濃度のルチンと澱粉質とを含有するルチン高含有液に糖転移酵素を作用させて α -グリコシルルチンを精製せしめ、これを採取し、得られる α -グリコシルルチンを有効成分として含有せしめることを特徴とする化粧品の製造法。

3. 発明の詳細な説明

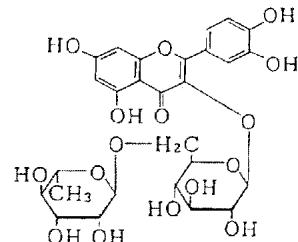
[産業上の利用分野]

本発明は、 α -グリコシルルチンの製造法とその用途に関し、更に詳細には、高濃度のルチンと澱粉質とを含有するルチン高含有液に糖転移酵素を作用させて α -グリコシルルチンを生成せしめ、これを採取することを特徴とする α -グリコシルルチンの製造法、並びに、この方法で得られる α -グリコシルルチンを含有せしめることを特徴とする飲料、加工食品など飲食物、感受性疾患の予防剤、治療剤すなわち抗感受性疾患剤、美肌剤、色白剤など化粧品などの製造法に関する。

[従来の技術]

ルチンは、次に示す化学構造を有し、毛細血管

の強化、出血予防、血圧調整などの生理作用を持つビタミンPとして、また、黄色色素として古くから知られ、食品、医薬品、化粧品などに利用されている。



ルチンの化学構造

ビタミンPは、生体内で、ビタミンCの生理活性、例えば、生体結合組織の主成分であるコラーゲンの合成に必要なプロリンやリジンのヒドロキシル化反応に関与し、また、例えば、チトクロームCのFe⁺⁺⁺を還元してFe⁺⁺にするなどの酸化還元反応に関与し、更には、白血球増加による免疫増強作用に関与するなどを増強することが知られており、生体の健康維持、増進に重要な役割をなしている。

ルチンの用途は、単に栄養素としてのビタミンP強化剤にとどまらず、その化学構造、生理作用から、単独でまたは他のビタミンなどと併用して、例えば、黄色着色剤、酸化防止剤、安定剤、品質改良剤、紫外線吸収剤などとして、飲食物などに、また、ウィルス性疾患、細菌性疾患、循環器疾患、悪性腫瘍など感受性疾患の予防剤、治療剤すなわち抗感受性疾患剤に、更には、黄色着色剤、安定剤、酸化防止剤、紫外線吸収剤、メラニン生成抑制剤などの美肌剤、色白剤などとして化粧品にまで及び、その範囲は極めて広い。

しかしながら、ルチンは水に難溶性で、室温では8Lの水にわずか1g程度(約0.01V/V%)しか溶けず、使用上困難を極めている。

これを改善する方法としては、例えば、特公昭

25-1677号公報に示されるごとく、ルチンにアミノ基を有する脂肪族化合物を加えて水溶性を増大する方法、また特公昭26-2724号公報に示されるごとく、ルチンにモノハロゲン酢酸を作用させ酢酸ソーダ化合物にして水溶性を増大する方法、また、特公昭29-1285号公報に示されるごとく、ルチンにロンガリットを作用させ亜硫酸化合物にして水溶性を増大する方法などが知られていた。

しかしながら、これらの方法は、いずれもアミノ化合物、モノハロゲン酢酸、亜硫酸化合物などが用いられ、生成物質に他の生理活性、毒性が懸念され、またその精製も困難である。

そこで、本発明者等は、先に、特公昭54-32073号公報で、より安全性の高い水溶化の方法として、生合成反応を利用した糖転移酵素の作用による α -グリコシルルチンの製造法を提案した。

この方法で得られる α -グリコシルルチンは、毒性の懸念もなく、原料のルチンと同じ生理活性を有し、水への溶解性も高く、取り扱い上極めて好都合で、より広範な用途が期待され、その実現

が鶴首されている。

〔発明が解決しようとする課題〕

上記したように、 α -アグリコシル ルチンは、種々の長所を有しており、その工業化が待たれています。

しかしながら、従来、その生合成反応における仕込濃度がルチンとして約0.1W/V%程度に過ぎず、製品の α -アグリコシル ルチンに対する使用水量、精製処理水量、エネルギーコストなどが過大となり、その工業化を困難にしている。

〔課題を解決するための手段〕

本発明は、上記の欠点を解決するためになされたものであって、とりわけ、仕込時のルチン濃度を高めた反応法と反応後の α -アグリコシル ルチンの精製法について鋭意研究した。

その結果、高濃度のルチンと澱粉質とを含有するルチン高含有液に糖転移酵素を作用させることにより、望ましくは、ルチンを高濃度懸濁状、または、アルカリ側pHで溶解させた高濃度溶液状で含有せしめ、その仕込濃度をルチンとして約1.0

乃至20.0W/V%、換算すれば、従来技術の約10乃至200倍にも高めた状態で糖転移酵素を作用させることにより、 α -アグリコシル ルチンがよく生成されることを見いたし、その製造法並びに飲食物、感受性疾患の予防剤、治療剤、化粧品などへの用途を確立して本発明を完成した。

また、この反応により生成した α -アグリコシル ルチンを精製するに際しては、その反応溶液と多孔性合成吸着剤とを接触させ、その吸着性の違いを利用してすることにより、容易に精製できることを見いたした。

従って、本発明の α -アグリコシル ルチンの製造法は、従来方法の欠点を一挙に解消し、使用水量、精製処理水量、エネルギーコストを大幅に低減できることが判明し、その工業化の実現を極めて容易にするものである。

以下、本発明を詳細に説明する。

本発明に用いるルチンは、高度に精製されたルチンに限る必要はなく、ルチンと、例えば、シトロニン、ナリンジン、ヘスペリジンなどのフラボ

- 7 -

- 8 -

ノイド配糖体との混合物、更には、ルチンを含有している各種植物由来の抽出物、またはその部分精製物などが適宜使用できる。

植物組織としては、例えば、ソバの葉茎、エンジュのつぼみ(槐花)、エニシダのつぼみ、ユーカリの葉茎、イチョウの葉茎、柑橘類果実などが有利に利用できる。

本発明に用いる澱粉質は、同時に用いる糖転移酵素によってルチンから α -アグリコシル ルチンを生成することのできるものであればよく、例えば、アミロース、デキストリン、シクロデキストリン、マルトオリゴ糖などの澱粉部分加水分解物、更には、液化澱粉、糊化澱粉などが適宜選ばれる。

従って、 α -アグリコシル ルチンの生成を容易にするためには、糖転移酵素に好適な澱粉質が選ばれる。

例えば、糖転移酵素として、 α -グルコシダーゼ(EC 3.2.1.20)を用いる際には、マルトース、マルトトリオース、マルトテトラオースなどのマルトオリゴ糖、またはDE約10乃至70の澱粉部分

加水分解物などが好適であり、シクロマルトデキストリン グルカノトランスフェラーゼ(EC 2.4.1.19)を用いる際には、シクロデキストリンまたはDE1以下の澱粉糊化物からDE約60の澱粉部分加水分解物などが好適であり、 α -アミラーゼ(EC 3.2.1.1)を用いる際には、DE1以下の澱粉糊化物からDE約30のデキストリン、澱粉部分加水分解物などが好適である。

また、反応時の澱粉質濃度は、ルチンに対して約0.5乃至50倍の範囲が好適である。

本発明でいうルチン高含有液とは、ルチンを、例えば、懸濁状で、または、pH7.0を越えるアルカリ側pHで溶解させた溶液状で高濃度に含有する溶液が適しており、その濃度は、約0.5W/V%以上の高濃度、望ましくは、約1.0乃至20.0W/V%含有している溶液を意味する。

本発明に用いる糖転移酵素は、ルチンとこの酵素に好適な性質の澱粉質とを含有するルチン高含有液に作用させる時、ルチンを分解せずに α -アグリコシル ルチンを生成するものであればよい。

- 9 -

- 10 -

例えば、 α -グルコシダーゼは、ブタの肝臓、ソバの種子などの動植物組織由来の酵素、または、ムコール(Mucor)属、ペニシリウム(Penicillium)属などに属するカビ、またはサッカロミセス(Saccharomyces)属などに属する酵母などの微生物を栄養培地で培養し得られる培養物由来の酵素が、シクロマルトデキストリン グルカノトランスフェラーゼは、バチルス(Bacillus)属、クレブシーラ(Klebsiella)属などに属する細菌培養物由来の酵素が、 α -アミラーゼは、バチルス属などに属する細菌、または、アスペルギルス(Aspergillus)属などに属するカビ培養物由来の酵素などが適宜選択できる。

これらの糖転移酵素は、前記の条件を満足しきえすれば、必ずしも精製して使用する必要はなく、通常は、粗酵素で本発明の目的を達成することができる。

必要ならば、公知の各種方法で精製して使用してもよい。また、市販の糖転移酵素を利用することもできる。

使用酵素量と反応時間とは、密接な関係があり、通常は、経済性の点から約5乃至80時間で反応を終了するように酵素量が選ばれる。

また、固定化された糖転移酵素をバッチ式で繰り返し、または連続式で反応に利用することも適宜選択できる。

本発明の反応法は、高濃度のルチンと澱粉質とを含有するルチン高含有液に糖転移酵素を作用させればよい。

例えば、ルチンを高濃度懸濁状で反応せしめる場合には、約1.0乃至5.0W/V%の懸濁状ルチンと適量の澱粉質とを含有するルチン高含有液を、pH約4.5乃至6.5とし、糖転移酵素の作用しうるできるだけ高温、具体的には、約70乃至90℃に維持し、これに糖転移酵素を作用させると、ルチンが α -グリコシル ルチンに変換するにつれて懸濁状ルチンが徐々に溶解し、同時に、 α -グリコシルルチンが容易に高濃度に生成する。このようにして得られる α -グリコシル ルチン含有溶液は、室温下、中性付近で、溶解している大量の α -

- 11 -

- 12 -

グリコシル ルチンと少量の未反応ルチンとの合計量が、ルチン換算で約1.0乃至5.0W/V%に達することが判明した。

また、例えば、ルチンをpH7.0を越えるアルカリ側で溶解させた高濃度溶液状で反応せしめる場合には、pH約7.5乃至10.0の水に約1.0乃至5.0W/V%のルチンを加熱溶解し、これに適量の澱粉質を溶解して得られるルチン高含有液を、糖転移酵素の作用しうるできるだけ高pH、高温、具体的には、pH約7.5乃至10.0、温度約50乃至80℃に維持し、これに糖転移酵素を作用させると α -グリコシル ルチンが容易に高濃度に生成する。

この際、アルカリ性溶液中のルチンは、分解を起しやすいので、これを防ぐため、できるだけ遮光、嫌気下に維持するのが望ましい。

このようにして得られる α -グリコシル ルチン含有溶液は、室温下、中性付近で、溶解している大量の α -グリコシル ルチンと少量の未反応ルチンとの合計量が、ルチン換算で約1.0乃至5.0W/V%に達することが判明した。

更に、前記条件を組み合せる方法、例えば、約2.0乃至20.0W/V%の懸濁状ルチンと適量の澱粉質とを含有するルチン高含有液をpH約7.5乃至10.0、温度約50乃至80℃に維持し、これに糖転移酵素を作用させると、 α -グリコシル ルチンが容易に高濃度に生成する。

また、ルチンとして、例えば約0.1乃至1.0規定のカセイソーダ水溶液、カセイカリ水溶液、炭酸ソーダ水溶液、水酸化カルシウム水、アンモニア水などの強アルカリ性水溶液に約5.0乃至20.0W/V%の高濃度に溶解させたものを用い、これに塩酸、硫酸などの酸性水溶液を加えて酵素の作用しうるpHに調整するとともに澱粉質を加え、直ちに糖転移酵素を作用させることは、 α -グリコシル ルチンを容易に高濃度に生成させることとなるので極めて好都合である。この際、せっかく高濃度に溶解させたルチン溶液も、酸性水溶液でpH調整することによりルチンが析出をし易いので、そのpH調整前に、澱粉質や少量の α -グリコシル ルチンなどを共存させてルチンの析出を抑制

- 13 -

- 14 -

しつつ糖転移反応を開始することも有利に実施できる。このようにして得られる α -グリコシルルチン含有溶液は、室温下、中性付近で、溶解している大量の α -グリコシルルチンと少量の未反応ルチンとの合計量が、ルチン換算で約5.0乃至20.0W/V%にも達することが判明した。

また、更に必要ならば、反応前のルチンの溶解度を高め、ルチンへの糖転移反応を容易にするために、ルチン高含有液に水と互いに溶解しうる有機溶媒、例えば、メタノール、エタノール、n-ブロバノール、iso-ブロバノール、n-ブタノール、アセトール、アセトンなどの低級アルコール、低級ケトンなどを共存させることも適宜選択できる。

以上述べたように、本発明の方法は、ルチンの仕込濃度を従来の約10乃至200倍にも高めて反応させることができ、 α -グリコシルルチンを容易に高濃度に生成しうることが判明した。

すなわち、反応終了時点において、溶解している大量の α -グリコシルルチンと少量の未反応

ルチンとの合計量が、ルチン換算で約1.0乃至20.0W/V%にもなり、従来技術の約10乃至200倍にも高めうることが判明した。

このようにして α -グリコシルルチンを生成せしめた反応溶液は、そのままで α -グリコシルルチン製品にすることもできる。通常は、反応溶液を濾過、濃縮してシラップ状の、更には、乾燥、粉末化して粉末状の α -グリコシルルチン製品にする。

本製品は、ビタミンP強化剤としてばかりでなく、安全性の高い天然型の黄色着色剤、抗酸化剤、安定剤、品質改良剤、予防剤、治療剤、紫外線吸収剤などとして、飲食物、嗜好物、飼料、餌料、抗感受性疾患剤、化粧品、プラスチック製品などの用途に有利に利用できる。更に、精製された α -グリコシルルチン製品を製造する場合には、多孔性合成吸着剤による吸着性の差を利用して α -グリコシルルチンと澱粉質などの夾雑物とを分離して精製すればよい。

本発明でいう多孔性合成樹脂とは、多孔性で広

- 15 -

- 16 -

い吸着表面積を有し、かつ非イオン性のスチレン-ジビニルベンゼン重合体、フェノール-ホルマリン樹脂、アクリレート樹脂、メタアクリレート樹脂などの合成樹脂であり、例えば、市販されている Rohm & Haas社製造の商品名アンバーライト XAD-1、アンバーライト XAD-2、アンバーライト XAD-4、アンバーライト XAD-7、アンバーライト XAD-8、アンバーライト XAD-11、アンバーライト XAD-12、三共化成工業株式会社製造の商品名ダイヤイオン HP-10、ダイヤイオン HP-20、ダイヤイオン HP-30、ダイヤイオン HP-40、ダイヤイオン HP-50、IMACTI社製造の商品名イマクティ Syn-42、イマクティ Syn-44、イマクティ Syn-46などがある。

本発明の α -グリコシルルチンを生成せしめた反応液の精製法は、反応液を、例えば、多孔性合成吸着剤を充填したカラムに通液すると、 α -グリコシルルチンおよび比較的少量の未反応ルチンが多孔性合成吸着剤に吸着するのに対し、多

量に共存する澱粉質、水溶性糖類は吸着されるとなくそのまま流出する。

必要ならば、糖転移酵素反応終了後、多孔性合成吸着剤に接触させるまでの間に、例えば、反応液を加熱して生じる不溶物を濾過して除去したり、ケイ酸アルミニン酸マグネシウム、アルミニン酸マグネシウムなどで処理して反応液中の蛋白性物質などを吸着除去したり、強酸性イオン交換樹脂(H型)、中塩基性または弱塩基性イオン交換樹脂(OH型)などで処理して脱塩するなどの精製法を組み合せて利用することも隨意である。

前述のようにして、多孔性合成吸着剤カラムに選択的に吸着した α -グリコシルルチンと比較的少量の未反応ルチンとは、希アルカリ、水などで洗浄した後、比較的少量の有機溶媒または有機溶媒と水との混合液、例えば、メタノール水、エタノール水などを通液すれば、まず、 α -グリコシルルチンが溶出し、通液量を増すか有機溶媒濃度を高めるかすれば未反応ルチンが溶出してくる。

- 17 -

- 18 -

この α -グリコシル ルチン高含有溶出液を蒸溜処理して、まず有機溶媒を溜去した後、適当な濃度にまで濃縮すれば α -グリコシル ルチンを主成分とするシラップ状製品が得られる。更に、これを乾燥し粉末化することによって、 α -グリコシル ルチンを主成分とする粉末状製品が得られる。

この有機溶媒による α -グリコシル ルチンお上り未反応ルチンの溶出操作は、同時に、多孔性合成吸着剤の再生操作にもなるので、この多孔性合成吸着剤の繰り返し使用を可能にする。

また、本発明の多孔性合成吸着剤による精製は、澱粉質、水溶性糖類だけでなく、水溶性の塩類などの夾雑物も同時に除去できる特長を有している。このようにして得られる α -グリコシル ルチンは、次の特長を有している。

- (1) ルチンと比較して α -グリコシル ルチンは、水溶性が極めて大きい。
- (2) ルチンと比較して α -グリコシル ルチンは、耐光性、安定性が大きい。

- 19 -

(3) α -グリコシル ルチンは、体内の酵素によりルチンとグルコースとに加水分解され、ルチン本来の生理活性(ビタミンP)を示す。また、ビタミンCとの併用により、それらの持つ生理活性を増強することができる。

(4) 澱粉質を含有する製品の場合には、 α -グリコシル ルチンの効果を発揮するのみならず、澱粉質が賦形、增量効果や、甘味効果を発揮することができ、また、澱粉質を除去した精製製品の場合には、ほとんど賦形、增量することなく α -グリコシル ルチンの効果を発揮することができ、また、実質的に無味、無臭なので自由に調味、調香することができる。

これらの特長から、 α -グリコシル ルチンは安全性の高い天然型のビタミンP強化剤としてばかりでなく、黄色着色剤、抗酸化剤、安定剤、品質改良剤、ウィルス性疾患、細菌性疾患、循環器疾患、悪性腫瘍など感受性疾患の予防剤、治療剤、紫外線吸収剤などとして、飲食物、嗜好物、飼料、

- 20 -

飼料、抗感受性疾患剤、美肌剤、色白剤など化粧品、更には、プラスチック製品などに有利に利用することができる。

また α -グリコシル ルチンは、酸味、塩から味、渋味、旨味、苦味などの呈味を有する各種物質ともよく調和し、耐酸性、耐熱性も大きいので、普通一般的の飲食物、嗜好物、例えば、調味料、和菓子、洋菓子、氷菓、飲料、スプレッド、ペースト、漬物、ピン缶詰、畜肉加工品、魚肉・水産加工品、乳・卵加工品、野菜加工品、果実加工品など広範に利用することができる。また、家畜、家禽、蜜蜂、蚕、魚などの飼育動物のための飼料、飼料などにビタミンP強化剤、嗜好性向上などの目的で配合して利用することも好都合である。

その他、タバコ、トローチ、肝油ドロップ、複合ビタミン剤、口中清涼剤、口中香綿、うがい薬、経管栄養剤、内服薬、注射剤、練歯みがき、口紅、リップクリーム、日焼け止めなど各種固状、ペースト状、液状の嗜好物、感受性疾患の予防剤、治療剤すなわち抗感受性疾患剤、美肌剤、色白剤

などの化粧品などに配合して利用することも有利に実施でき、更には、紫外線吸収剤、劣化防止剤などとしてプラスチック製品などに配合して利用することも有利に実施できる。

また、本発明でいう感受性疾患とは、 α -グリコシル ルチンによって予防され、若しくは治療される疾患であり、それが、例えばウィルス性疾患、細菌性疾患、外傷性疾患、免疫疾患、リューマチ、糖尿病、循環器疾患、悪性腫瘍などであってもよい。 α -グリコシル ルチンの感受性疾患予防剤、治療剤は、その目的に応じてその形状を自由に選択できる。例えば、噴霧剤、点眼剤、点鼻剤、うがい剤、注射剤などの液剤、軟膏、はさみ剤、クリームのようなペースト剤、粉剤、顆粒、カプセル剤、錠剤などの固剤などである。製剤に当たっては、必要に応じて、他の成分、例えば、治療剤、生理活性物質、抗生物質、補助剤、增量剤、安定剤、着色剤、着香剤などの1種または2種以上と併用することも随意である。

投与量は、含量、投与経路、投与頻度などによっ

- 21 -

- 22 -

て適宜調節することができる。通常、 α -グリコシルルチンとして、成人1日当たり、約0.001乃至10.0グラムの範囲が好適である。

また、化粧品の場合も、大体、前述の予防剤、治療剤に準じて利用することができる。

α -グリコシルルチンを利用する方法としては、それらの製品が完成するまでの工程で、例えば、混和、混捏、溶解、浸漬、浸透、散布、塗布、噴霧、注入など公知の方法が適宜選ばれる。

以下、本発明の α -グリコシルルチンの無毒性を実験で説明する。

実験

7周令のdd系マウスを使用して、実施例A-3の方法で調製した α -グリコシルルチンを経口投与して急性毒性テストをしたところ、5gまで死亡例は見られず、これ以上の投与は困難であった。

従って、本物質の毒性は極めて低い。

また、実施例A-2の方法で調製した α -グルコシルルチンを用いて本テストを行ったと

ころ、同様の結果を得、毒性の極めて低いことが判明した。

以下、本発明の実施例として、 α -グリコシルルチンの製造例を実施例Aで、 α -グリコシルルチンの用途例を実施例Bで述べる。

実施例 A-1 α -グリコシルルチン

ルチン3重量部およびデキストリン(DE18)15重量部を80°Cの热水97重量部に混合して懸濁状のルチン高含有液とし、これにバチルス・ステアロサモフィルス (*Bacillus stearothermophilus*) 由来のシクロマルトデキストリングルカノトランスフェラーゼ(株式会社林原生物化学研究所販売)をデキストリングラム当り20単位加え、pH6.0、75°Cに維持し攪拌しつつ64時間反応させた。反応液をペーパークロマトグラフィーで分析したところ、ルチンの約85%が、 α -グルコシルルチン、 α -マルトシリルチン、 α -マルトトリオシリルチン、 α -マルトテトラオシリルチン、 α -マルトペンタオシリルチンなどの α -グリコシルルチ

- 23 -

- 24 -

ンに転換していた。反応液を加熱して酵素を失活させ、濾過し、濾液を濃縮してシラップ状の澱粉質を含有する α -グリコシルルチン製品を、固体物当り原料重量に対して約90%の収率を得た。

本品は、ビタミンP強化剤としてばかりでなく、安全性の高い天然型の黄色着色剤、抗酸化剤、安定剤、品質改良剤、予防剤、治療剤、紫外線吸収剤などとして、飲食物、嗜好物、飼料、餌料、抗感受性疾患剤、化粧品、プラスチック製品などの用途に有利に利用できる。

実施例 A-2 α -グルコシルルチン

実施例A-1の方法に準じて調製したシラップ状の澱粉質を含有する α -グリコシルルチン製品1重量部を水4重量部に溶解し、これにグルコアミラーゼ(EC 3.2.1.3、生化学工業株式会社販売)を α -グリコシルルチン製品固体物グラム当り100単位加え、50°C、5時間反応させた。反応液をペーパークロマトグラフィーで分析したところ、 α -グリコシルルチンは、

α -グルコシルルチンに転換していた。

反応液を加熱して酵素を失活させ、濾過し、濾液を多孔性合成吸着剤、商品名ダイヤイオンHP-10(三菱化成工業株式会社販売)のカラムにSV2で通液した。その結果、溶液中の α -グルコシルルチンと未反応ルチンとが多孔性合成吸着剤に吸着し、グルコース、塩類などは吸着することなく流出した。次いで、カラムを水で通液、洗浄した後、エタノール水溶液濃度を段階的に高めながら通液し、 α -グルコシルルチン画分を採取し、減圧濃縮し、粉末化して、粉末状の α -グルコシルルチンを固体物当り原料のルチン重量に対して約80%の収率を得た。

α -グルコシルルチンを酸で加水分解したところ、ケルセチン1モルに対し、L-ラムノース1モル、D-グルコース2モルを生成し、また、 α -グルコシルルチンに、ブタの肝臓から抽出し部分精製した α -グルコシダーゼを作用させると、ルチンとD-グルコースとに加水分解

- 25 -

- 26 -

されることが判明した。

本 α -グルコシル ルチンは、高度に精製された水溶性の高いビタミンP強化剤として、また、黄色着色剤、抗酸化剤、安定剤、品質改良剤、予防剤、治療剤、紫外線吸収剤などとして、飲食物、嗜好物、抗感受性疾患剤、化粧品などに有利に利用できる。

実施例 A-3 α -グリコシル ルチン

ルチン4重量部を水90重量部にpH9.5で加熱溶解し、別にデキストリン(DE8)20重量部を水10重量部に加熱溶解し、次いで、これら溶液を混合して溶液状のルチン高含有液とし、これにシクロマルトデキストリン グルカノトランスフェラーゼをデキストリングラム当り30単位加え、pH8.2、65℃に維持して攪拌しつつ40時間反応させた。

反応液をペーパークロマトグラフィーで分析したところ、ルチンの約80%が α -グリコシルルチンに転換していた。

反応液を加熱して酵素を失活させ、濾過し濾

液を多孔性合成吸着剤、商品名アンバーライト XAD-7(Rohm & Haas社製造)のカラムにSV1.5で通液した。

その結果、溶液中の α -グリコシル ルチンと未反応ルチンとが多孔性合成吸着剤に吸着し、デキストリン、オリゴ糖、塩類などは吸着することなく流出した。

このカラムを水で通液、洗浄した後、50V/V%メタノールを通液して、 α -グリコシル ルチンおよびルチンを溶出し、これを濃縮し、粉末化して、粉末状 α -グリコシル ルチン製品を原料のルチン重量に対して約140%の収率を得た。

本品は、水溶性の高いビタミンP強化剤としてばかりでなく、安全性の高い天然型の黄色着色剤、抗酸化剤、安定剤、品質改良剤、予防剤、治療剤、紫外線吸収剤、劣化防止剤などとして、飲食物、嗜好物、飼料、飲料、抗感受性疾患剤、化粧品、プラスチック製品などの用途に有利に利用できる。

実施例 A-4 α -グリコシル ルチン

- 28 -

ルチン1重量部を1規定カセイソーダ溶液4重量部で溶解し、これに0.01規定塩酸溶液を加えて中和するとともにデキストリン(DE10)5重量部を加え、直ちにシクロマルトデキストリン グルカノトランスフェラーゼをデキストリングラム当り10単位加え、pH6.0、70℃に維持しつつ40時間反応させた。

反応液をペーパークロマトグラフィーで分析したところ、ルチンの約80%が α -グリコシルルチンに転換していた。

反応液を実施例A-3と同様に精製し、濃縮、粉末化して粉末状 α -グリコシル ルチン製品を原料のルチン重量に対して約120%の収率を得た。

本品は、実施例A-3の場合と同様に、水溶性の高いビタミンP強化剤としてばかりでなく、安全性の高い天然型の黄色着色剤、抗酸化剤、安定剤、品質改良剤、予防剤、治療剤、紫外線吸収剤などとして、各種用途に利用できる。

実施例 A-5 α -グリコシル ルチン

(1) α -グルコシダーゼ標品の調製

マルトース4W/V%、リン酸1カリウム0.1W/V%、硝酸アンモニウム0.1W/V%、硫酸マグネシウム0.05W/V%、塩化カリウム0.05W/V%、ポリペプトン0.2W/V%、炭酸カルシウム1W/V% (別に乾熱滅菌して植菌時に無菌的に添加) および水からなる液体培地500重量部にムコール

ジャバニカス (Mucor javanicus) IFO 4570を温度30℃で44時間振盪培養した。培養終了後、菌糸体を採取し、その温菌糸体48重量部に對し、0.5M酢酸緩衝液(pH5.3)に溶解した4M尿素液500重量部を加え、30℃で40時間静置した後、遠心分離した。この上清を流水中で一夜透析した後、硫酸0.9飽和とし、4℃で一夜放置して生成した塩析物を濾取し、0.01M酢酸緩衝液(pH5.3)50重量部に懸濁溶解した後、遠心分離して上清を採取し、 α -グルコシダーゼ標品とした。

(2) α -グリコシル ルチンの調製

ルチン5重量部を0.5規定カセイソーダ溶液40

- 29 -

- 30 -

重量部に加熱溶解し、これを5規定塩酸溶液でpH 9.5に調整し、別にデキストリン(DEX30)20重量部を水10重量部に加熱溶解し、次いで、これら溶液を混合して懸濁状のルチン高含有液とし、これに(1)の方法で調製した α -グルコシダーゼ標品10重量部を加え、pH 8.5に維持して攪拌しつつ55℃で40時間反応させた。

反応液をベーバークロマトグラフィーで分析したところ、ルチンの約60%が α -グルコシルルチンに転換していた。

反応液を実施例A-3と同様に精製し、濃縮、粉末化して粉末状 α -グルコシルルチン製品を原料のルチン重量に対して約110%の収率を得た。

本品は、実施例A-3の場合と同様に、水溶性の高いビタミンP強化剤としてばかりでなく、安全性の高い天然型の黄色着色剤、抗酸化剤、安定剤、品質改良剤、予防剤、治療剤、紫外線吸収剤などとして、各種用途に利用できる。

実施例 B-1 ハードキャンディー

還元麦芽糖水飴(林原商事株式会社販売、登録商標マピット)1,500重量部を加熱し、減圧下で水分約2%以下になるまで濃縮し、これにクエン酸15重量部および実施例A-3の方法で得た粉末状 α -グルコシルルチン1重量部および少量のレモン香料を混和し、次いで常法に従って、成形、包装してハードキャンディーを得た。

本品は、ビタミンPを強化した黄色のレモンキャンディーであって、低う鈍性、低カロリーである。

実施例 B-2 フキの水煮

フキを皮むきし、適当な長さに切断して、薄い食塩水に数時間浸し、これを実施例A-1の方法で得たシラップ状 α -グルコシルルチンと青色1号とを配合して調製した緑色着色料を含有する液で煮込んで、緑色の鮮かなフキの水煮を得た。

本品は、各種和風料理の材料として色どりを添えるとともに、食物繊維としての生理効果を

- 31 -

- 32 -

も發揮する。

実施例 B-3 求肥

モチ種澱粉1重量部に水1.2重量部を混合し、加熱糊化しつつ、これに砂糖1.5重量部、結晶性 β -マルトース(林原株式会社製造、登録商標サンマルト)0.7重量部、水飴0.3重量部および実施例A-1の方法で得たシラップ状 α -グルコシルルチン0.2重量部を混和し、以後、常法に従って、成形、包装して求肥を製造した。

本品は、風味、口当たりとも良好な求肥で、きびだんご風の和菓子である。

実施例 B-4 混合甘味料

はちみつ100重量部、異性化糖50重量部、黒砂糖2重量部および実施例A-5の方法で得た粉末状 α -グルコシルルチン1重量部を混合して混合甘味料を得た。

本品はビタミンPを強化した甘味料で健康食品として好適である。

実施例 B-5 サンドクリーム

結晶性 α -マルトース(林原株式会社製造、

登録商標ファイントース)1,200重量部、ショートニング1,000重量部、実施例A-4の方法で得た粉末状 α -グルコシルルチン10重量部、レシチン1重量部、レモンオイル1重量部、パニラオイル1重量部を常法により混和してサンドクリームを製造した。

本品は、ビタミンP強化、黄色着色したサンドクリームで、油脂の酸化が抑制され、口当り、溶け具合、風味とも良好である。

実施例 B-6 錠 剂

アスコルビン酸20重量部に結晶性 β -マルトース13重量部、コーンスター β 4重量部および実施例A-2の方法で得た粉末状 α -グルコシルルチン3重量部を均一に混合した後、直径12mm、20R杵を用いて、打錠し錠剤を得た。

本品は、アスコルビン酸と α -グルコシルルチンとの複合複合ビタミン剤で、アスコルビン酸の安定性もよく、飲み易い錠剤である。

ヘスペリジンとの複合ビタミン剤で、アスコルビン酸の安定性もよく、飲み易い錠剤である。

- 33 -

- 34 -

実施例 B-7 カプセル剤

酢酸カルシウム・一水塩10重量部、L-乳酸マグネシウム・三水塩50重量部、マルトース57重量部、実施例A-2の方法で得た α -グルコシルルチン20重量部及びエイコサペンタエン酸20%含有マーシクロデキストリン包接化合物1.2重量部を均一に混合し、顆粒成形機にかけて顆粒とした後、常法に従って、ゼラチンカプセルに封入して、一カプセル150mg入のカプセル剤を製造した。

本品は、血中コレステロール低下剤、免疫賦活剤、美肌剤などとして、感受性疾患の予防剤、治療剤、健康増進用食品などとして有利に利用できる。

実施例 B-8 軟膏

酢酸ナトリウム・三水塩1重量部、DL-乳酸カルシウム4重量部をグリセリン10重量部と均一に混合し、この混合物を、ワセリン50重量部、木ロウ10重量部、ラノリン10重量部、ゴマ油14.5重量部、実施例A-4の方法で得た α -グリ

コシルルチン1重量部及びハッカ油0.5重量部の混合物に加えて、更に均一に混和して軟膏を製造した。

本品は、日焼け止め、美肌剤、色白剤などとして、更には外傷、火傷の治癒促進剤などとして有利に利用できる。

実施例 B-9 注射剤

実施例A-2の方法で得た α -グルコシルルチンを水に溶解し、常法に従って、精製濃過してバイロゲンフリーとし、この溶液を20mL容アンプルに α -グルコシルルチン200mgになるように分注し、これを減圧乾燥し、封入して注射剤を製造した。

本注射剤は、単体で、または、他のビタミン、ミネラルなどと混合して筋肉内又は静脈内に投与できる。また、本品は、低温貯藏の必要もなく、使用に際しての生理食塩水などへの溶解性は極めて良好である。

実施例 B-10 注射剤

塩化ナトリウム6重量部、塩化カリウム0.3重

- 35 -

- 36 -

量部、塩化カルシウム0.2重量部、乳酸ナトリウム3.1重量部、マルトース45重量部及び実施例A-2の方法で得た α -グルコシルルチン2重量部を水1,000重量部に溶解し、常法に従って、精製濃過してバイロゲンフリーとし、この溶液を滅菌したプラスチック容器に250mLずつ充填して注射剤を製造した。

本品は、ビタミンP補給としてだけでなく、カロリー補給、ミネラル補給のための注射剤で、病中、病後の治療促進、回復促進などに有利に利用できる。

実施例 B-11 経管栄養剤

結晶性 α -マルトース20重量部、グリシン1.1重量部、グルタミン酸ナトリウム0.18重量部、食塩1.2重量部、クエン酸1重量部、乳酸カルシウム0.4重量部、炭酸マグネシウム0.1重量部、実施例A-3の方法で得た α -グリコシルルチン0.1重量部、チアミン0.01重量部及びリボフラビン0.01重量部からなる配合物を調製する。この配合物24gずつをラミネートアルミ製小袋

に充填し、ヒートシールして経管栄養剤を調製した。

本経管栄養剤は、一袋を約300乃至500mLの水に溶解し、経管方法により鼻腔、胃、腸などへの経口的又は非経口的栄養補給液としても有利に利用できる。

実施例 B-12 浴用剤

DL-乳酸ナトリウム21重量部、ビルビン酸ナリトウム8重量部、実施例A-1の方法で得た α -グリコシルルチン5重量部及びエタノール40重量部を、精製水26重量部及び着色料、香料の適量と混合し、浴用剤を調製した。

本品は、美肌剤、色白剤として好適であり、入浴用の湯に100乃至10,000倍に希釈して利用すればよい。本品は、入浴用の湯の場合と同様に、洗顔用水、化粧水などに希釈して利用することも有利に実施できる。

実施例 B-13 乳液

ポリオキシエチレンベヘニルエーテル0.5重量部、テトラオレイン酸ポリオキシエチレンソ

- 37 -

- 38 -

ルビトール1重量部、親油型モノステアリン酸グリセリン1重量部、ビルピン酸0.5重量部、ベニルアルコール0.5重量部、アボガド油1重量部、実施例A-3の方法で得た α -グリコシル

ルチン1重量部、ビタミンE及び防腐剤の適量を、常法に従って加熱溶解し、これに γ -乳酸ナトリウム1重量部、1,3-ブチレングリコール5重量部、カルボキシビニルポニマー0.1重量部及び精製水85.3重量部を加え、ホモグナイザーにかけ乳化し、更に香料の適量を加えて搅拌混合し乳液を製造した。

本品は、日焼け止め、美肌剤、色白剤などとして有利に利用できる。

実施例 B-14 クリーム

モノステアリン酸ポリオキシエチレングリコール2重量部、自己乳化型モノステアリン酸グリセリン5重量部、実施例A-2の方法で得た α -グルコシルルチン2重量部、流動パラフィン1重量部、トリオクタン酸グリセリル10重量部及び防腐剤の適量を、常法に従って加熱溶解し、

これに γ -乳酸2重量部、1,3-ブチレングリコール5重量部及び精製水66重量部を加え、ホモグナイザーにかけ乳化し、更に香料の適量を加えて搅拌混合しクリームを製造した。

本品は、日焼け止め、美肌剤、色白剤などとして有利に利用できる。

[発明の効果]

本文で述べたごとく、本発明は、 α -グリコシルルチンの製造に際して、高濃度のルチンと澱粉質とを含有するルチン高含有液に、糖転移酵素を作用させて糖転移反応を行うことにより、望ましくは、ルチンを高濃度懸濁状、または、アルカリ側pHで溶解させた高濃度溶液状で含有せしめて糖転移反応を行うことにより、ルチンの仕込濃度を従来技術の約10乃至200倍にも高めて反応させることができ、 α -グリコシルルチンを容易に高濃度に生成しうることを見いだし、更に、この反応液の精製に際して、反応液を多孔性合成吸着剤と接触させて α -グリコシルルチンを精製できることを見いだし、 α -グリコシルルチン

- 39 -

- 40 -

の製造に要する使用水量、精製処理水量、エネルギーコストを大幅に低減できることとなり、その工業化の実現を極めて容易にするものである。

また、このようにして得られる α -グリコシルルチンは、水溶性良好、耐光性・安定性良好、体内の酵素によりルチンとグルコースとに加水分解されてルチン本来の生理活性を発揮するなどの特長を有しており、安全性の高い天然型のビタミンP強化剤としてばかりでなく、黄色着色剤、抗酸化剤、安定剤、品質改良剤、予防剤、治療剤、紫外線吸収剤、劣化防止剤などとして、飲食物、嗜好物、飼料、肥料、抗感受性疾患剤、美肌剤、色白剤など化粧品、更には、プラスチック製品などに有利に利用される。

従って、本発明による α -グリコシルルチンの工業的製造法とその用途の確立は、飲食品、化粧品、医薬品、プラスチック産業における工業的意義が極めて大きい。

手 続 補 正 書

平成1年11月6日

特許庁長官 吉田文毅殿

1. 事件の表示

平成1年特許願第142205号

2. 発明の名称

α -グリコシルルチンの製造法とその用途

3. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

岡山県岡山市下石井1丁目2番3号

株式会社林原生物化学研究所

代表者 林原 健



4. 補正の対象

明細書における「特許請求の範囲」

および「発明の詳細を説明」の項

方式
審査



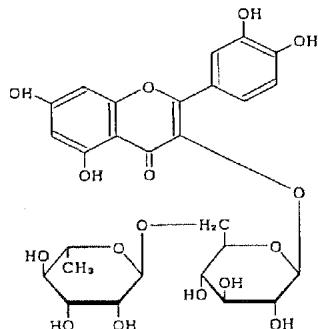
- 41 -

5. 補正の内容

(1) 「特許請求の範囲」の項を、別紙のようく補正します。

(2) 明細書第4頁に記載のルチンの化学構造式を、次のように補正します。

「



ルチンの化学構造

- 2 -

る、 α -グリコシル ルチンの製造法。

(5) 高濃度のルチンが、高濃度懸濁状ルチンであるか、または、アルカリ側pHで溶解させた高濃度溶液状ルチンであることを特徴とする特許請求の範囲第(4)項記載の α -グリコシル ルチンの製造法。

(6) 高濃度のルチンと澱粉質とを含有するルチン高含有液に糖転移酵素を作用させて α -グリコシル ルチンを生成せしめ、これを採取し、得られる α -グリコシル ルチンを含有せしめるることを特徴とする飲食物の製造法。

(7) 高濃度のルチンと澱粉質とを含有するルチン高含有液に糖転移酵素を作用させて α -グリコシル ルチンを生成せしめ、これを採取し、得られる α -グリコシル ルチンを有効成分として含有せしめるることを特徴とする抗感受性疾患剤の製造法。

(8) 高濃度のルチンと澱粉質とを含有するルチン高含有液に糖転移酵素を作用させて α -グリコシル ルチンを生成せしめ、これを採取し、得

2. 特許請求の範囲

(1) 高濃度のルチンと澱粉質とを含有するルチン高含有液に糖転移酵素を作用させて α -グリコシル ルチンを生成せしめ、これを採取することを特徴とする α -グリコシル ルチンの製造法。

(2) 高濃度のルチンが、高濃度懸濁状ルチンであるか、または、アルカリ側pHで溶解させた高濃度溶液状ルチンであることを特徴とする特許請求の範囲第(1)項記載の α -グリコシル ルチンの製造法。

(3) 高濃度のルチンが、1w/v%以上以上の高濃度ルチンであることを特徴とする特許請求の範囲第(1)項または第(2)項記載の α -グリコシル ルチンの製造法。

(4) 高濃度のルチンと澱粉質とを含有するルチン高含有液に糖転移酵素を作用させて α -グリコシル ルチンを生成せしめ、次いで、この溶液を多孔性合成吸着剤に接触させて精製し、 α -グリコシル ルチンを採取することを特徴とす

- 1 -

られる α -グリコシル ルチンを有効成分として含有せしめることを特徴とする化粧品の製造法。

- 3 -

【公報種別】特許法第17条の2の規定による補正の掲載

【部門区分】第1部門第1区分

【発行日】平成9年(1997)3月4日

【公開番号】特開平3-58790

【公開日】平成3年(1991)3月13日

【年通号数】公開特許公報3-588

【出願番号】特願平1-142205

【国際特許分類第6版】

C12P 19/60

A23L 1/30

A61K 7/00

31/71 ABA

ABW

ADK

// C07H 17/07

【F1】

C12P 19/60 7432-4B

A23L 1/30 Z 9359-4B

A61K 7/00 F 7602-4C

31/71 ABA 8314-4C

ABW

ADK

C07H 17/07 8615-4C

手稿補正書

明細書

1. 発明の名称

ヨーグリコシル ルチンとその製造法並びに用途

2. 特許請求の範囲

(1)高濃度のルチンと銀葉質とを含有するルチン高含有液に精製移行素を作用させてヨーグリコシル ルチンを生成せしめ、室温下、中性付近の水溶液条件で、ルチン換算で約1.0%以上上の高濃度に溶解含有させたヨーグリコシル ルチン。

(2)高濃度のルチンが、高濃度溶液状ルチンであるか、または、アルカリ側pHで溶解させた高濃度溶液状ルチンであることを特徴とする特許請求の範囲第(1)項記載のヨーグリコシル ルチン。

(3)高濃度のルチンが、約1.0%以上上の高濃度ルチンである特許請求の範囲第(1)項または第(2)項記載のヨーグリコシル ルチン。

(4)ヨーグリコシル ルチンが、無化剤、黄色着色剤、抗酸化剤、安定剤または紫外線吸収剤であることを特徴とする特許請求の範囲第(1)項、第(2)項または第(3)項記載のヨーグリコシル ルチン。

(5)高濃度のルチンと銀葉質とを含有するルチン高含有液に精製移行素を作用させてヨーグリコシル ルチンを生成せしめ、室温下、中性付近の水溶液条件で、ルチン換算で約1.0%以上上の高濃度に溶解含有させ、これを採取することを特徴とするヨーグリコシル ルチンの製造法。

(6)高濃度ルチンが、高濃度溶液状ルチンであるか、または、アルカリ側pHで溶解させた高濃度溶液状ルチンであることを特徴とする特許請求の範囲第(5)項記載のヨーグリコシル ルチンの製造法。

(7)高濃度のルチンが、約1.0%以上上の高濃度ルチンであることを特徴とする特許請求の範囲第(6)項記載のヨーグリコシル ルチンの製造法。

(8)精製移行素を作用させてヨーグリコシル ルチンを生成せしめ、室温下、中性付近の水溶液条件で、ルチン換算で約1.0%以上上の高濃度に溶解含有させ、次いで、グルコアミラーゼを作用させてヨーグリコシル ルチンを生成せし

特許庁長官 満川 信二

1. 事件の表示

平成3年特許願第142205号

2. 発明の名称

ヨーグリコシル ルチンとその製造法並びに用途

3. 補正をする者

事件との関係 特許出願人

岡山県岡山市下石井1丁目2番3号

株式会社林原生物化学研究所

代表者 林原 勉

4. 補正により増加する請求項の並

4

5. 補正の対象

明細書全文

6. 補正の内容

原稿書合文を、別紙のように補正します。

特許庁

8.4.17

め、更に、この溶液を多孔性合成樹脂に接触させて精製し、ヨーグリコシルルチンを採取することを特徴とする特許請求の範囲第(5)項、第(6)項または第(7)項記載のヨーグリコシルルチンの製造法。

(8) 高濃度のルチンと糖類質とを含有するルチン高含有液に軽転移酵素を作用させてヨーグリコシルルチンを生成せしめ、室温下、中性付近の水溶液条件で、ルチン換算で約1.0%以上もの高濃度に溶解させ、得られるヨーグリコシルルチンを含有せしめることを特徴とする飲食物、抗腫瘍性疾患用又は化粧品の製造法。

(9) 高濃度のルチンが、高濃度糖質ルチンであるか、または、アルカリ側pHで溶解させた高濃度糖質ルチンであることを特徴とする特許請求の範囲第(8)項記載の飲食物、抗感受性疾患用または化粧品の製造法。

(10) 高濃度のルチンが、約1.0%以上もの高濃度ルチンである特許請求の範囲第(8)項または第(10)項記載の飲食物、抗感受性疾患用または化粧品の製造法。

(11) 高濃度のルチンが、強化剤、黄色着色剤、増強化剤、安定剤または紫外線吸収剤であることを特徴とする特許請求の範囲第(8)項、第(10)項または第(11)項記載の飲食物、抗感受性疾患用または化粧品の製造法。

3. 飲食の詳細な製法

[商業上の利用分野]

本発明は、ヨーグリコシルルチンとその製造法とその用途に関する、更に詳細には、高濃度のルチンと糖類質とを含有するルチン高含有液に軽転移酵素を作用させてヨーグリコシルルチンを生成せしめ、室温下、中性付近の水溶液条件で、ルチン換算で約1.0%以上もの高濃度に溶解させたヨーグリコシルルチンとその製造法、並びに、このヨーグリコシルルチンを含有せしめた飲料、加工食品などの飲食物、感受性疾患の予防剤、治療用すなわち抗感受性疾患剤、美肌剤、色白剤などの化粧品の製造法に関する。

[要約の技術]

ルチンは、水に不溶性の色素を有し、毛細血管の強化、出血予防、血圧調整などの生体作用を持つビタミンPとして、また、黄色色素として古くから知られ、飲食、医薬品、化粧品などに利用されている。

これを改善する方法としては、例えば、特公昭26-1677号公報に示されるごとくルチンにアミノ基を有する脂肪族化合物を加えて水溶性を増大する方法、また特公昭26-2724号公報に示されるごとく、ルチンにモノハロゲン脂肪酸を作用させ脂肪ソーダ化合物にして水溶性を増大する方法、また、特公昭23-1235号公報に示されるごとく、ルチンにロングリットを作用させ脂肪族化合物にして水溶性を増大する方法などが知られている。

しかしながら、これらの方法は、いずれもアミノ化合物、モノハロゲン脂肪酸、脂肪族化合物などが用いられ、生体物質に由る生理性、毒性が懸念され、またその着色も困難である。

そこで、本発明者は、先に、特公昭51-32078号公報で、より安全を有する高い水溶化の方法として、生合成法を用いた無転移酵素の作用によるヨーグリコシルルチンの製造法を掲載した。

この方法で得られるヨーグリコシルルチンは、毒性の懸念もなく、原料のルチンと同じ生理性を有し、水への溶解性も高く、更に高い溶解度で軽結合で、より広範な用途が期待され、その実験が報告されている。

[発明が解決しようとする課題]

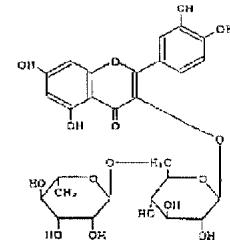
上記したように、ヨーグリコシルルチンは、種々の用途を有しており、その工業化が得られている。

しかしながら、従来、その生合成法における仕込濃度がルチンとして約0.1% /V%程度に過ぎず、製品のヨーグリコシルルチンに対する使用水量、精製処理水量、エネルギーコストなどが過大となり、その工業化を困難にしている。

[課題を解決するための手段]

本発明は、上記の欠点を解決するためになされたものであって、とりわけ、仕込時のルチン濃度を高めた反応液と反応後のヨーグリコシルルチンの精製法について検討研究した。

その結果、高濃度のルチンと糖類質とを含有するルチン高含有液に軽転移酵素を作用させることにより、従来しくは、ルチンを高濃度溶解せず、または、アルカリ側pHで溶解させた高濃度溶解液で含有せしめ、その仕込濃度をルチンとして約1.0%至20.0% /V%、換算すれば、従来技術の約10%至200%にも高めた状態で



ルチンの化学構造

ビタミンPは、生体内で、ビタミンPの生理活性、例えば、生体結合組織の主要成分であるコラーゲンの合成に必要なプロリンやリジンのヒドロキシル化反応に関与し、また、例えば、チトクロームcのFe³⁺を還元してFe²⁺にするなどの酸化還元反応に関与し、更には、白血球増殖による免疫活性作用に関与するなど、それらの反応を増強することが知られており、生体の健康維持、増強に重要な役割をなしている。

ルチンの用途は、單に栄養素としてのビタミンP強化剤にとどまらず、その生物学的、生理性から、單独でまたは他のビタミンなどと併用して、例えば、黄色色素、強化剤、安定剤、品質保持剤、紫外線吸収剤などとして、飲食物などに、また、ウィルス性疾患、細菌性疾患、腫瘍性疾患、感受性疾患などの感受性疾患の予防剤、治療剤ならびに抗感受性疾患剤に、更には、黄色色素剤、安定剤、強化剤、紫外線吸収剤、メラニン生成抑制剤などの調色剤、美白剤などとして化粧品にまで及び、その範囲は極めて広い。

しかしながら、ルチンは水に難溶性で、葉緑では8Lの水にわずか1%程度（約0.11% /V%）しか溶けず、使用上困難を極めている。

酸化酵素を作用させることにより、ヨーグリコシルルチンがよく生成され、室温下、中性付近の水溶液条件で、ルチン換算で約1.0%以上もの高濃度に溶解させ得ることを見いだし、その溶解度を確立するとともに、この製造法により得られるヨーグリコシルルチン高含有液を含有せしめた飲食物、感受性疾患の予防剤、治療剤ならびに抗感受性疾患剤にして本発明を完成した。

また、この反応により生成したヨーグリコシルルチンを精製するに際しては、その反応溶液と多孔性合成酵素膜とを接触させ、その吸着性の違いを利用してすることにより、容易に精製できることを示した。

従って、本発明のヨーグリコシルルチンの製造法は、従来方法の欠点を一概に解消し、使用水量、精製処理水量、エネルギーコストを大幅に低減できることを判明し、その工業化の実現を極めて容易にするものである。

以下、本発明を詳細に説明する。

本発明に用いるルチンは、高濃度に溶解されたルチンに限る必要はなく、ルチンと、例えば、シロニン、ナリシソウ、ヘスペリジンなどのフラボノイド配糖体との混合物、更には、ルチンを含有している各種植物由来の抽出物、またはその部分精製物などが適宜使用できる。

植物由来としては、例えば、ソバの葉茎、ニンジンのつばみ(根茎)、エニシダのつばみ、ユーカリの葉茎、イチョウの葉茎、柑橘類果実などが有利に利用できる。

本発明に用いる酸化酵素は、同時に用いる軽転移酵素によってルチンからヨーグリコシルルチンを生成することのできるものであればよく、例えば、アミロース、デキストリン、シクロアセチルソルブ、マルトオリゴ糖などの繊維部分加水分解物、更には、液化酵母、糊化酵母などが適宜選ばれる。

従って、ヨーグリコシルルチンの生成を容易にするためには、軽転移酵素に適した酸化酵素が選ばれる。

例えば、軽転移酵素として、ヨーグリコンダーゼ(EC 3.2.1.23)を用いる際には、マルトース、マルトトリオース、マルトテトラオースなどのマルトオリゴ糖、またはDE約10%至70%の纖維部分加水分解物などが好適であり、シクロマルトキストリソーグルカントランスフェラーゼ(EC 3.2.1.16)を用いる際には

、シクロアキストリソナまたはDE1以下の濃度からDE約60の濃度部分加水分解物などが好適であり、ヨーナミラーゼ(SEC 3.2.1.1)を用いる際には、DE1以下の濃度からDE約30のアキストリソナ、該部分加水分解物などが好適である。

また、反応時の最終濃度は、ルチンに対して約0.5乃至5倍の範囲が好適である。

本発明でいうルチン含有液とは、ルチンを、例えば、懸濁液で、または、pH7.0を超えるアルカリ剤pHで溶解させた溶液状で高濃度に含有する溶液が適しており、その濃度は、約0.5%乃至上記の濃度、すなはち、約1.0乃至10.0%を含有している溶液を意味する。

本発明に用いる酵母酵素は、ルチンとこの酵素に特許な性質の酵素質とを含有するルチン含有酵素に作用せらる。ルチンを分解せしむるヨーグリコシルルチンを生成するものであればよい。

例えば、ヌーグルコシダーゼは、アラの酵素、リバの酵素などの動植物由来の酵素、または、ムコール(Mucor)属、ペニシリウム(Penicillium)属などに属するカビ、またはサッカロミセス(Saccharomyces)属などに属する酵母などの酵素を作用させた後酵素を含む酵素が、ヨーナミラーゼは、バチルス属などに属する酵素、または、アスペルギルス(Aspergillus)属などに属するカビ酵素由来の酵素などが適宜選択できる。

これらの酵素は酵素は、酵素の条件を満足せしむれば、必ずしも精製して使用する必要はなく、通常は、粗酵素で本発明の目的を達成することができる。

必要ならば、公知の各種方法で精製して使用してもよい。また、市販の酵母酵素を利用することもできる。

使用酵素液と反応時間とは、複数の関係があり、通常は、酵母の反応から約5乃至30時間で反応を終了するよう酵素液が選択される。

また、固定化された酵母酵素をパック式に盛りあし、または懸濁式で販売に利用することも適宜選択できる。

不発明の反応法は、高濃度のルチンと酵母質とを含有するルチン含有液に酵母酵素を作用させればよい。

例えば、ルチンを高濃度懸濁液で反応せしめる場合には、約1.0乃至5.0%の濃度ルチンと適量の酵母質とを含有するルチン含有液を、pH約4.5乃至6.5とし、酵母酵素の作用をうるるだけ高濃度に含有するルチンがヨーグリコシルルチンに変換するに適して酵母酵素が効率的に溶解し、同時に、ヨーグリコシルルチンが容易に高濃度に生成する。このようにして得られるヨーグリコシルルチン含有液は、ルチン換算で60%以上の大容量のヨーグリコシルルチンと少量の未反応ルチンとを溶解液として、室温下、中性付近の水溶液条件で、その合計溶解量がルチン換算で約1.0乃至5.0%にも達することが判明した。

また、例えば、ルチンをpH7.0を越えるアルカリ剤で溶解させた高濃度懸濁液で反応せしめる場合には、pH約7.5乃至10.0の水に約1.0乃至5.0%のルチンを溶解し、これに適量の酵母質を溶解して得られるルチン含有液を、酵母酵素の作用をうるるだけ高pH、高濃度に維持し、これに酵母酵素を作用させるとヨーグリコシルルチンが容易に高濃度に生成する。

この際、アルカリ性液中のルチンは、分解を起しやすいので、これを防ぐため、できるだけ遮光、酸性下に維持するのが望ましい。必要ならば、レーザスコルビン酸、エリソルビン酸などの抗酸化剤を共存させてよい。

このようにして得られるヨーグリコシルルチン含有液は、ルチン換算で60%以上の大容量のヨーグリコシルルチンと少量の未反応ルチンとを溶解液としており、室温下、中性付近の水溶液条件で、その合計溶解量がルチン換算で約1.0乃至5.0%にも達することが判明した。

更に、前記条件を組み合せる方法、例えば、約2.0乃至20.0%の高濃度ルチンと適量の酵母質とを含有するルチン含有液をpH約7.5乃至12.0、温度約50乃至80度に維持し、これに酵母酵素を作用させると、ヨーグリコシルルチンが容易に高濃度に生成可能とする。

また、ルチンとして、例えば約0.1乃至1.0規定のカセイソーダ水溶液、カセイ

カリ水溶液、炭酸ガス水溶液、水酸化カルシウム水、アンモニア水などの強アルカリ性水溶液に約5.0乃至20.0%の高濃度で溶解させたものを用い、これに酵母質などの複数酵素を加えて酵素の作用をうるるpHに調整するとともに酵母質を加え、さらに酵母酵素を作用させることは、ヨーグリコシルルチンを容易に高濃度に生成させることとなるので極めて好都合である。この際、せっかく高濃度に溶解させたルチン溶液も、酸性水溶液でpH調整することによりルチンが析出を起し難いので、そのpH調整時に、酸性質や少量のヨーグリコシル

ルチンなどを共存させてルチンの析出を抑制しつつ酵母は反応を開始することも可能に実現できる。このようにして得られるヨーグリコシルルチン含有液は、ルチン換算で60%以上の大量のヨーグリコシルルチンと少量の未反応ルチンとを溶解液としており、室温下、中性付近の水溶液条件で、その合計溶解量がルチン換算で約5.0乃至20.0%にも達することが判明した。

また、更に必要ならば、反応前のルチンの溶解度を高め、ルチンへの酵母質を高濃度にすることに、ルチン含有液に水と5いに溶解しする有機溶媒、例えば、メタノール、エタノール、n-ブロノール、1-メチルブロノール、n-ブタノール、アセトール、アセトンなどの低沸アルコール、低級ケトンなどを共存させることも適宜選択できる。

以上述べたように、本発明の方法は、ルチンの溶解度を従来の約10乃至200倍にも高めて溶解させることができ、ヨーグリコシルルチンを容易に高濃度に生成しうることが判明した。

すなはち、本発明の高濃度のルチンと酵母質とを含有するルチン含有液に酵母酵素を作用させらる方法は、高濃度にもかかわらず反応終了時点において、ルチン換算で60%以上の大量のヨーグリコシルルチンと少量の未反応ルチンとを溶解液としており、室温下、中性付近の水溶液条件で、その合計溶解量がルチン換算で約1.0%乃至20.0%にもなり、従来技術の約10乃至200倍もの高濃度に高めうることが判明した。

このようにしてヨーグリコシルルチンを生成せしめた反応液の精製法は、反応液を、例えば、多孔性合成樹脂を充填したカラムに通液する、ヨーグリコシルルチンおよび比較的少量の未反応ルチンが多孔性合成樹脂に吸着するのに対し、多量に共存する酵母質、水溶性物質は吸着されることなくそのまま流出する。

必要ならば、酵母酵素反応終了後、多孔性合成樹脂に充填するまでの間に、例えば、反応液を加熱して生じる不溶物を滤過して除去したり、ケイ酸アルミニウムマグネシウム、アルミニウムマグネシウムなどで処理して反応液中の蛋白質などを吸着除去したり、酵母キイロイヌクチル(II型)、中性基または弱酸性イオノ交換樹脂(II型)などで処理して脱離するなどの精製法を組み合せて利用することも適宜である。

前述のようにして、多孔性合成樹脂カラムに通液して吸着したヨーグリコシルルチンと比較的少量の未反応ルチンとは、弱アルカリ、水などで洗浄した後

反応瓶を加熱して酵素を失活させ、滤過し滤液を多孔性合成吸着剤、商品名アンバーライトXAD-7(Rohm & Haas社製造)のカラムにS.V.5で通液した。

その結果、滤液中のヨーグリコシル・ルチンと未反応ルチンとが多孔性合成吸着剤に吸着し、デキストリン、オリゴ糖、糖類などは吸着することなく漏出した。

このカラムを水で通液、洗浄した後、50%V/Vメタノールを過濾して、ヨーグリコシル・ルチンおよびルチンを漏出した。これを濃縮し、粉末化して、粉末状ヨーグリコシル・ルチン製品多量のルチン含有量に対して約10%の收率を得た。

本品は、水溶性の高いビタミンP強化剤としてばかりでなく、安全性の高い天然の黄色着色剤、抗酸化剤、安定剤、品質改良剤、防腐剤、劣化防止剤などとして、飲食衛、嗜好物、飲料、乳製品、抗酸化性医薬品、化粧品、プラスチック製品などの用途に有利に利用できる。

実施例 A-4 ヨーグリコシル・ルチン

ルチン1重量部を規定カセイソーダ溶液4重量部で溶解し、これに0.01規定塩酸溶液を加えて中和するとともにデキストリン(D.E.10)5重量部を加え、直ちにシクロマルトデキストリン・グルカノラントンスフェューラーゼをデキストリングラム当たり10単位加え、pH 6.0、7.0で5時間反応させた。

反応液をベーパークロマトグラフィーで分析したところ、ルチンの約80%がヨーグリコシル・ルチンに転換していた。

反応液を実施例A-3と同様に精製し、濃縮、粉末化して粉末状ヨーグリコシル・ルチン製品を原料のルチン含有量に対して約110%の收率を得た。

本品は、実施例A-3の場合と同様に、水溶性の高いビタミンP強化剤としてばかりでなく、安全性の高い天然の黄色着色剤、抗酸化剤、安定剤、品質改良剤、防腐剤、抗酸化、紫外線吸収剤などとして、各種用途に利用できる。

実施例 A-5 ヨーグリコシル・ルチン

(1) ヨーグルコシダーゼ標品の調製

マルトース4%V/V、リン酸1カリウム0.1%V/V、精製アンモニウム0.1%V/V、

酵母マグネシウム0.05%V/V、塩化カリウム0.05%V/V、ボリペプチド0.2%V/V、炭酸カルシウム1%V/V(別に炭酸減菌して被菌時に無害的に添加)および水からなる液体培地500重量部にムコール・ファバニカス(*Mucor javanicus*)1 FO-1570を温度30°Cで44時間振盪培養した。培養終了後、菌体を採取し、その菌体500重量部に対し、0.5M酵母精製液(pH 5.5)に溶解した(1M酵母液500重量部を加え、30°Cで40時間振盪した後、遠心分離した。この上清を水中で一夜透析した後、調査の為とし、4°Cで一夜放置して生成した酵素液を採取し、0.01M酵母精製液(pH 5.5)10重量部に精製液を溶解した後、遠心分離して上清を採取し、ヨーグルコシダーゼ標品とした。

(2) ヨーグリコシル・ルチンの調製

ルチン5重量部を規定カセイソーダ溶液4重量部で加熱溶解し、これを規定塩酸溶液でpH 9.5に調整し、既にデキストリン(D.E.30)20重量部を水10重量部に加熱溶解し、次いで、これら溶液を混合して懸濁状のルチン高含有液とし、これに(1)の方法で調製したヨーグルコシダーゼ標品10重量部を加え、pH 8.5に維持して操作しつつ55°Cで40時間反応させた。

反応液をベーパークロマトグラフィーで分析したところ、ルチンの約80%がヨーグリコシル・ルチンに転換していた。

反応液を実施例A-3と同様に精製し、濃縮、粉末化して粉末状ヨーグリコシル・ルチン製品を原料のルチン含有量に対して約110%の收率を得た。

本品は、実施例A-3の場合と同様に、水溶性の高いビタミンP強化剤としてばかりでなく、安全性の高い天然の黄色着色剤、抗酸化剤、安定剤、品質改良剤、防腐剤、抗酸化、紫外線吸収剤などとして、各種用途に利用できる。

実施例 B-1 ハードキャンディー

混合型着色水溶(林原商事株式会社販売、益味商標マピット)1,500重量部を加熱し、50°Cで水約2%以下となるまで濃縮し、これにグエン酸15重量部および実施例A-3の方法で得た粉末状ヨーグリコシル・ルチン1重量部および少量のレモン香料を混和し、次いで常法を使って、成形、包装してハードキャンディーを得た。

本品は、ビタミンPを強化した黄色のレモンキャンディーであって、以下の如

様、低カロリーである。

実施例 B-2 クオの水蜜

キモを重ねむきし、適当な量に切削して、薄い生蜜水に数時間浸し、これを実施例A-1の方法で得たシラップ状ヨーグリコシル・ルチンと青色1号とを配合して調製した單色着色料を含有する様で煮込んで、緑色の鮮かなフキの水蜜を得た。

本品は、各種刃物部品の材料として色どりを越えるとともに、食料品としての生産効率をも発揮する。

実施例 B-3 末 脂

モチ種種粉1重量部に水1.2重量部を混合し、加熱溶解しつつ、これに砂糖1.5重量部、精製油料・マルトース(林原株式会社製造、豊味商標サンマルト)1.7重量部、水1.3重量部および実施例A-1の方法で得たシラップ状ヨーグリコシル・ルチン0.2重量部を混和し、以後、常法に従って、成形、包装して末脂を製造した。

本品は、風味、口当たりとも良好な味で、まろやかで風の和菓子である。

実施例 B-4 混合甘味料

ロウソク100重量部、異性化糖50重量部、果糖10重量部および実施例A-5の方法で得た粉末状ヨーグリコシル・ルチン1重量部を混合して混合甘味料を得た。

本品はビタミンPを強化した甘味料で傳統食品として好適である。

実施例 B-5 ケンドクリーム

精製ヨーマルトース(林原株式会社製造、豊味商標ファイントース)1.20重量部、ショートニング1,000重量部、実施例A-4の方法で得た粉末状ヨーグリコシル・ルチン10重量部、レシチン1重量部、レモンオイル1重量部、バニラオイル1重量部を常法により組合してサンドクリームを製造した。

本品は、ビタミンPを強化した甘味料で、油膜の飛散が抑制され、口当たり、香り、具合、風味とも良好である。

実施例 B-6 糖 制

レーアスコルビン酸20重量部に精油ヨーマルトース10重量部、コーンスタ

ーフ4重乳化油および実施例A-2の方法で得た粉末状ヨーグリコシル・ルチン1重量部を均一に混合した後、直径12 mm、20枚軒を用いて、打設し粒剤を得た。

本品は、レーアスコルビン酸とヨーグリコシル・ルチンとの複合ビタミン剤で、アスコルビン酸の安定性もよく、飲み易い既製品である。

実施例 B-7 カプセル剤

精製カルシウム・一水塩1重量部、DL-乳酸カルシウム4重量部をグリセリン10重量部と均一に混合し、この混合物を、ワセリン50重量部、木ロウ10重量部、ラノリン10重量部、ゴマ油14.5重量部、実施例A-4の方法で得たヨーグリコシル・ルチン1重量部及びハッカ油0.5重量部の混合物に加えC、更に均一に混和して軟膏を調製した。

本品は、日焼け止め、美肌料、色白剤などとして、更には汗剤、火傷の治療促進剤などとして有効に利用できる。

実施例 B-8 在 脂 制

実施例A-2の方法で得たヨーグリコシル・ルチンを水に溶解し、常法に従って、精製過してバイロゲンクリーとし、この溶液を200ml容アンプルにヨーグリコシル・ルチン200mgになるよう分注し、これを滅菌充填し、封入して注射剤を製造した。

本注射剤は、単体で、または、他のビタミン、ミネラルなどと混合して筋肉内又は筋肉内に投与できる。また、本品は、蒸発効率の必要もなく、使用に際しての生産食塩などへの溶解性は極めて良好である。

実施例 B-1.0 油 脂 制

塩化ナトリウム6重量部、炭化カリウム0.5重量部、塩化カルシウム0.2重量部、乳酸ナトリウム3.1重量部、マルトース45重量部及び実施例A-2の方法で得たヨーグリコシル・ルチン2重量部を水1,000重量部に溶解し、直接に使って、稍を過してバイロゲンフリーとし、この溶液を蘇鐵したプラスチック容器に250mlずつ充填して油脂肪を製造した。

本品は、ビタミンA補給としてだけでなく、カロリー補給、ミネラル補給のための注射液や、皮膚、消化の治療促進、回復促進などに有利に利用できる。

実施例 B-1.1 精 脂 脂 制

精脂持ヨーグルトース20重量部、グリシン0.1重量部、グルタミン酸ナトリウム0.10重量部、食塩0.2重量部、クエン酸0.1重量部、乳酸カルシウム0.4重量部、炭酸マグネシウム0.1重量部、実施例A-3の方法で得たヨーグリコシル・ルチン0.1重量部、チアミン0.01重量部及びリボフラビン0.01重量部からなる配合物を調製する。この配合物24gずつをテミキートアルミ製小袋に充填し、ヒートシールして精脂塗装瓶を封製した。

本精脂塗装瓶は、一袋を約300ml乃至500mlの水に溶解し、経口方法により鼻腔、胃、腸などへの経口的又は非経口的栄養補給液としても有効に利用できる。

実施例 B-1.2 液 用 剤

DL-乳酸ナトリウム21重量部、ビルビン酸ナトリウム3重量部、実施例A-1の方法で得たヨーグリコシル・ルチン5重量部及びメタノール40重量部を、精製水20重量部及び着色料、香料の適量と混合し、液状剤を製造した。

本品は、美肌剤、色白剤として好適であり、人浴用の量に1,000ml第10,000mlに希釈して利用すればよい。本品は、人浴用や歯磨合と効果に、洗顔用水、化粧水などに希釈して利用することも有利に実施できる。

実施例 B-1.3 乳 精

ボリオキシケレンベヘニルエーテル0.5重量部、テトラオレイン酸ポリオキシエナレンジルビトール1重量部、調理型モノステアリン酸グリセリン1重量部、ビルビン酸0.5重量部、ベヘニルアルコール0.5重量部、アボガド油1重量部、実施例A-3の方法で得たヨーグリコシル・ルチン(蘇鐵)、ビタミンE及び防

腐剤の適量を、常法に従って加熱溶解し、これにDL-乳酸ナトリウム1重量部、1,3-ブチレングリコール5重量部、カルボキシビニルポリマー0.1重量部及び精製水45.3重量部を加え、ホモジナイザーにかけ乳化し、更に香料の適量を加えて墨合混合し乳液を製造した。

本品は、日焼け止め、美肌剤、色白剤などとして有利に利用できる。

実施例 B-1.4 クリーム

モノステアリン酸ポリオキシエナレンジル5重量部、自己乳化型モノステアリン酸グリセリン5重量部、実施例A-3の方法で得たヨーグリコシル・ルチン(蘇鐵)、沈殿パラフィン1重量部、トリオクタジン酸グリセリル10重量部及び防腐剤の適量を、常法に従って加熱溶解し、これにDL-乳酸2重量部、1,3-ブチレングリコール5重量部及び精製水45.3重量部を加え、ホモジナイザーにかけ乳化し、更に香料の適量を加えて墨合混合しクリームを製造した。

本品は、日焼け止め、美肌剤、色白剤などとして有利に利用できる。

【発明の効果】

本文で述べたごとく、本発明は、ヨーグリコシル・ルチンの製造に際して、高濃度のルチンと酸性質とを含むるルチン専介有致に、離乳後酵素を作用させて離乳後酵素を行なうことにより、生ましくは、ルチンを高濃度懸濁液、または、アルカリ側pH11で溶解させた高濃度懸濁液で含有せしめて乾燥後反応を行なうことにより、ルチンの仕込み量を従来技術の約10万倍200倍にも高めて反応させることができ、ヨーグリコシル・ルチンを容易に高濃度に生成し、発温下、中性付近の水溶液条件で、ルチン濃度で約1.0%V/V以上もの高濃度有致液を生成しうることを見いだし、更に、この反応液の精製に際して、反応液を多孔性介成後精製と接触させてヨーグリコシル・ルチンを精製できることを見だしし、ヨーグリコシル・ルチンの製造に要する使用水量、精製処理水温、エキスボーコストを大幅に低減できることとなる、その工業化の実現を極めて容易にするものである。

また、このようにして得られるヨーグリコシル・ルチンは、水溶性良好、耐光性、安定性良好、体内的の酵素によりルチンとグルコースとに還水分解されてルチン本来の生理活性を発揮するなどの特徴を有しており、安全性の高い天然物のビタミンE強化剤としてはばかりでなく、黄色着色剤、抗酸化剤、安定剤、品質改良

剤、予防剤、治療剤、紫外線吸収剤、劣化防止剤などとして、医薬品、増好物、同和、潤滑、抗感染性疾患剤、美肌剤、色白剤など化粧品、更には、プラスチック製品などに有利に利用される。

従って、本発明によるヨーグリコシル・ルチンの工業的製造法とその用途の确立は、医薬品、化粧品、医療品、プラスチック製品における工業的意義が極めて大きい。

特許出願人

株式会社林原生物化学研究所

代表者 林 原 健

